

Introducción

La palabra **Kashrut** significa "correcto" o "apropiado". Se refiere a los preceptos judíos que determinan con precisión qué alimentos se puede y no se puede ingerir, es decir, cuáles cumplen con los preceptos de la religión y cuáles no. Aquellos que cumplen con los preceptos del Kashrut son denominados Kosher.

Los alimentos son clasificados en 3 categorías: lácteos (jalabí), cárnicos (basarí) y neutros (parve). Los alimentos neutros pueden ser consumidos con los lácteos y cárnicos, pero existe la tajante prohibición de mezclar cárnicos con lácteos.

Los alimentos cárnicos permitidos son los provenientes de animales rumiantes y con pezuña partida. Las aves permitidas son las que no son carroñeras. En ambos casos, los animales deben ser sacrificados de acuerdo a la Halajá (normativa judía). La carne de un animal puro, sacrificado de acuerdo a la normativa, y que ha pasado todo el control se vuelve apta para el consumo y recibe el certificado de Kashrut.

En cuanto a los pescados, para ser considerados Kosher, los animales acuáticos deben tener las siguientes características: escamas y aletas. Los insectos y gusanos están prohibidos al igual que los mariscos.

El proceso de elaboración del vino debe ser llevado a cabo en su totalidad por judíos desde el momento en que se pisan las uvas hasta su embotellamiento.

El Mercado Kosher

A nivel mundial, el mercado Kosher se estima en unos 600 mil millones de dólares anuales entre productos e ingredientes.

Los productos Kosher son consumidos no solo por judíos. Musulmanes, adventistas, vegetarianos, veganos, personas con alergias etc. son también consumidores de este tipo de productos. Los productos Kosher son percibidos como saludables, naturales y de mejor calidad. Esto hace que el mercado tenga un gran potencial de crecimiento.

Los países con mayor demanda de productos Kosher son Estados Unidos, Reino Unido, Canadá, Alemania, Australia, Argentina, Israel, Italia, Noruega, Polonia y Sudáfrica.

- Mercado Kosher en claro crecimiento
- Kosher está disponible en la mayoría de los supermercados en USA
- Los productos "Kosher" gustan a los Americanos
- Kosher es un estándar y garantía de calidad
- Kosher es sinónimo de "sano y mejor"
- La Certificación Kosher se reconoce en USA
- Permite obtener mejores precios y márgenes
- Kosher es un herramienta útil para un posicionamiento competitivo sobre todo para el mercado americano

Promoción de los productos con certificado Kosher

La Federación de Comunidades Judías de España y la Cámara de Comercio España-Israel promueven y promocionan la exportación de productos con certificación Kosher, especialmente a EEUU.



Tel.: ++34 91 700 12 08
e-mail: fcje@fcje.org

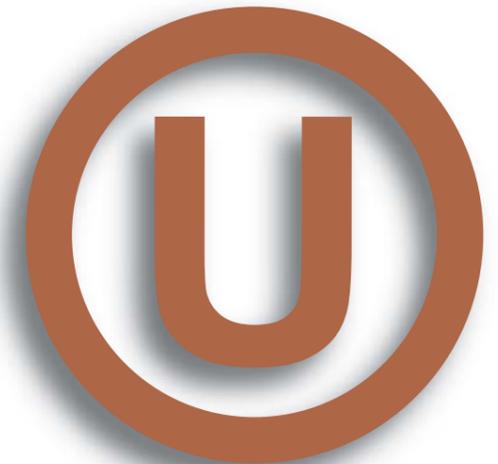


Tel.: ++34 91 110 71 26
e-mail: info@hispanoisraeli.com

Información y contacto

Oficina Kashrut
Tel.: 900 101 951
e-mail: kosher@fcje.org

Certificación Kosher



FEDERACION DE
COMUNIDADES
JUDIAS DE ESPAÑA

El Mercado Kosher en EEUU



En Estados Unidos existen más de 100.000 productos con certificación Kosher. Se certifican más de 7.500 nuevos productos cada año. En general, solo el 20 % de sus consumidores son de religión judía. Los consumidores de productos tanto Kosher como Halal, están menos influenciados por los descuentos.

La popularidad de estos productos entre los no judíos se debe en gran parte a la percepción de la Kashrut como etiqueta de calidad superior. Los productos Kosher son también requeridos por consumidores preocupados por el sufrimiento animal. En los últimos años, los productos Kosher han sido los más populares, por delante de los productos "naturales", "sin aditivos o conservantes" y "orgánicos".

La Kashrut es por lo tanto, un valor agregado que sin duda añade competitividad al producto abriendo nuevas oportunidades de mercado.

El promedio de productos Kosher en supermercados es de 25.000 productos. Muchos de los consumidores manifiestan que comprarían más a menudo si hubiese más diversidad de productos.

Los supermercados y tiendas especializadas Kosher se encuentran en los estados con mayor población judía: Nueva York, New Jersey, California, Florida, Illinois, Maryland, Massachusetts, Ohio y Texas. 20 estados tienen leyes especiales de productos Kosher.

18.000 de los 30.000 supermercados tienen sección Kosher. Supermercados tan importantes como Pathmark, Wal-Mart, Shoprite y Albertsons tienen departamentos de productos Kosher. Albertsons por ejemplo, proporciona secciones Kosher en sus 1750 puntos de venta en EEUU.

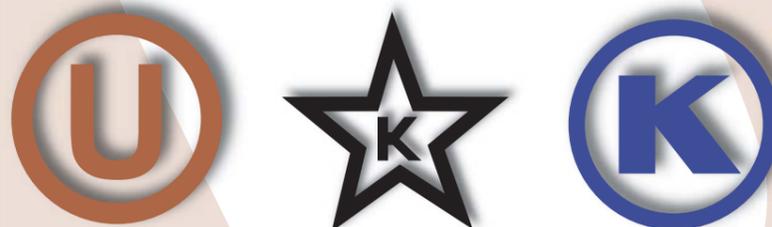
El crecimiento en el consumo de productos Kosher se debe, sobre todo, a alimentos básicos como las galletas, chocolates, snacks, etc.



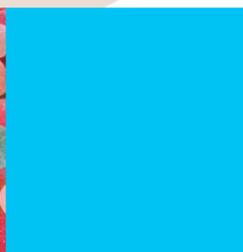
Certificación Kosher

El sello Kosher que reciben ciertos productos alimenticios indica que dichos productos respetan los preceptos de la religión judía, y que por tanto se consideran puros y aptos para ser consumidos.

Los sellos más reconocidos y por lo tanto con más ventajas comerciales son:



El sello OU (Orthodox Union) es de EEUU y es el más reconocido. Un producto con sello asegura que ha sido elaborado con ingredientes Kosher y procesado en un equipo exclusivo para alimentos Kosher.



El Proceso de Certificación

SOLICITUD

- Perfil de la empresa
- Perfil de la planta productora
- Listado de las materias primas
- Solicitud de aprobación del producto

INSPECCIÓN INICIAL Y EVALUACIÓN

CONTRATO

- A: Listado de ingredientes y materias primas aprobadas.
- B: Listado de las marcas y productos certificados con sus designaciones. (OU para Parve; OU-D para diario; OU-Cárnico, OU-P para Pesaj (Pascua))

NUEVA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN



Kashrut en España

La Federación de Comunidades Judías de España, a través de personal cualificado supervisa la Kashrut en España desde el comienzo del proceso de producción hasta el envasado.

Organizada de forma eficiente y transparente para los productores y exportadores, la certificación es la clave para promover la exportación. España es un gran fabricante y exportador de productos alimentarios. Sin embargo, el conocimiento de las oportunidades de exportación sobre todo a EEUU, el mercado más importante de productos Kosher, es desconocida en España.

